

INGREDIENSER

1/2 pakke Hälsans Kök Plant-based Balls

250 g pizzamel

1 pose tørrgjær (7 g)

100 g cherrytomater

1/4 rød paprika

1/4 gul paprika

2-4 ss tomatsaus

1 pose ruccola

2 ts tørket oregano

200 g revet vegansk ost

150 ml vann

1 ts sukker

5 g salt



2 PORSJONER



1 H. 20 MIN



MELLOM

Unn noen du elsker med våre deilige pizzaer laget med Hälsans Kök aromatiske og saftige Plant-based balls!

FREMGANGSMÅTE

1. Bland og elt deigen

Bland melet med gjæren. Tilsett vann, sukker og salt og elt til en homogen deigbolle.

2. Vent på deigen, forvarm ovnen og kutt grønnsaker

La deigen heve i en dyp bolle dekket med plast eller et klede på et lunt sted i ca. 1 time.

Forvarm ovnen til 230 °C. Halver tomatene og Hälsans Kök Plant-based balls og skjær paprikaen i små strimler.

3. Lag pizzaene

Flat ut deigen, kjevle den ut til 2 runde pizzaer. Ha deigen forsiktig over på bakeplaten og form deretter hjerteformede pizzaer. Fordel tomatsausen på den, dryss over tørket oregano og dryss ost på toppen. Fordel de Plant-based balls, paprikaene og tomatene over pizzaene.

4. Stek og server!

Stek pizzaene ved 230 °C i ca. 5 til 10 minutter til de er gjennomkokte og brune. Pynt med rucolablader.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO